

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Kambing Peranakan Etawah (PE) merupakan salah satu sumber daya penghasil bahan makanan berupa daging dan susu yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Seiring hal tersebut budidaya kambing memiliki peluang yang cukup besar dengan semakin meningkat kesadaran masyarakat akan kebutuhan gizi perlu segera dipenuhi.

Kemampuan produksi susu kambing PE relatif tinggi, yang sebagian dapat dimanfaatkan oleh petani tanpa mengganggu pertumbuhan anak kambing. Saat ini telah banyak usaha peternakan kambing PE yang secara tegas memfokuskan untuk produksi susu (kambing perah). Perkembangan usaha peternakan kambing perah di Indonesia menunjukkan tren yang positif baik dilihat dari jumlah usaha peternakan kambing perah yang dikelola secara komersial maupun dari populasi ternak kambing yang dipelihara disetiap unit usaha. Peningkatan jumlah ini tidak terlepas sambutan positif dari pasar terhadap susu kambing.

Susu merupakan minuman bergizi tinggi yang dihasilkan ternak perah menyusui, seperti sapi perah, kambing perah, atau bahkan kerbau perah. Susu sangat mudah rusak dan tidak tahan lama disimpan kecuali telah mengalami perlakuan khusus. Susu segar yang dibiarkan di kandang selama beberapa waktu, maka lemak susu akan menggumpal di permukaan berupa krim susu, kemudian bakteri perusak susu yang bertebaran di udara kandang, yang berasal dari ternak

masuk kedalam susu dan berkembang biak dengan cepat. Oleh bakteri, gula susu diubah menjadi asam yang mengakibatkan susu berubah rasa menjadi asam. Semakin lama susu yang demikian itu sudah rusak.

Dibanding susu sapi, susu kambing memiliki kandungan gizi yang lebih unggul, selain itu lemak dan protein pada susu kambing lebih mudah dicerna dan kandungan vitamin B1 nya lebih tinggi dibanding susu sapi. Permasalahan yang dihadapi adalah belum terbiasa mengkonsumsi susu kambing karena belum ada tahap pengenalan atau promosi sebelumnya. Alasan yang lain, konsumen mengkhawatirkan ada bau yang khas seperti pada daging kambing dapat juga dijumpai pada susu kambing. Untuk itu peningkatan kualitas dari susu kambing diharapkan merupakan jawaban untuk terjadi peningkatan konsumsi susu kambing yang berupa produk hasil olahan.

Pembuatan susu kambing menjadi yoghurt akan meningkatkan nilai jual susu, nilai gizi dan kesukaan konsumen terhadap susu kambing. Adanya inokulasi mikroba starter akan memecah asam-asam lemak yang menyebabkan bau khas pada susu kambing.

Yoghurt merupakan salah satu produk makanan yang sangat populer saat ini, yaitu berasal dari susu sapi maupun susu hewan mamalia lain yang terbentuk seperti bubur atau es krim. Yoghurt mengandung kultur aktif, sehingga yoghurt merupakan produk probiotik. Yoghurt dikonsumsi karena kesegaran serta tekstur yang khas selama proses fermentasi akan terbentuk asam-asam organik, sehingga menimbulkan cita rasa khas yoghurt.

## **1.2. Perumusan Masalah**

Rumusan masalah yang diidentifikasi dalam penelitian ini adalah bagaimana kualitas yoghurt susu kambing PE (Peranakan Etawah) di Malang Raya.

## **1.3. Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas yoghurt asal susu kambing Peranakan Etawah (PE) yang dipelihara oleh peternakan rakyat di wilayah Malang Raya.

## **1.4. Manfaat**

Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi bahwa konsentrasi dan perbandingan starter bakteri yang dapat menghasilkan komposisi yoghurt terbaik berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI).

Penelitian ini dapat berguna sebagai tambahan informasi kepada penjual serta konsumen yoghurt susu kambing PE berdasarkan SNI yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan.